ACQUA ROCCHETTA
La tua amica per la pelle

"Acqua Rocchetta contribuisce all'idratazione dell'epidermide e ne mantiene la fisiologica rigenerazione cellulare"

Lo ha riconosciuto il Ministero della Salute (Decreto n. 4415 del 22.11.2022)

Michelle per Rocchetta

L'acqua aiuta a mantenere giovane la pelle e a contrastarne l'invecchiamento dovuto agli agenti esterni. La cute è la prima barriera di difesa contro le continue sollecitazioni esterne negative: inquinamento, raggi solari, fumo sono i principali responsabili dell'accumulo dei radicali liberi. Queste sostanze si oppongono al fisiologico funzionamento delle cellule nel nostro corpo e per questo è importante eliminarle. Un ruolo protettivo ben interpretato da Rocchetta che, grazie alla sua bassa concentrazione di sali che la rende super leggera, si è rivelata capace di penetrare negli spazi intracellulari spazzando vie le scorie. Studi *in vitro* condotti presso il Laboratorio di Fisiopatologia Cutanea afferente alla Cattedra di Dermatologia dell'Università di Napoli Federico II diretta dalla Prof.ssa Fabbrocini e recentemente pubblicati sull'Italian Journal of Dermatology and Venereology, **dimostrano che l'acqua Rocchetta contribuisce all'idratazione dell'epidermide e ne mantiene la fisiologica rigenerazione cellulare**. Un'idratazione costante, associata a corretti stili di vita e ad una sana alimentazione, favorisce la depurazione dei tessuti e la rigenerazione cellulare. Come è avvenuta la ricerca sperimentale? Le cellule dell'epidermide, quelle che assicurano il rinnovamento cutaneo, sono state testate in Acqua Rocchetta al fine di verificarne le proprietà rigenerative e antiaging. **Bisogna rigenerare le cellule per non invecchiare!!** Lo studio dell'ateneo federiciano ha evidenziato che l'acqua Rocchetta stimola la vitalità cellulare mantenendo così una pelle sana e luminosa.

Ecco perché acqua Rocchetta potrebbe essere definita un cosmetico naturale. Siamo fatti al 70% di acqua, un nutriente vitale in quanto protagonista delle funzioni essenziali del nostro organismo. Rocchetta, acqua della salute, grazie alle sue caratteristiche naturali, può rappresentare un elemento fondamentale della dieta quotidiana a beneficio della pelle, che ne guadagna in luminosità e bellezza.

GENTE

in cucina

sommario

6

23

40

42

57

FRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ

Provate la bontà delle paste ripiene fatte in casa, il gusto esotico dell'avocado, la prelibatezza dell'agnello, l'aroma profumato dei finocchi. E per chiudere, tanti strudel dolci o salati.

LA RICETTA DI COPERTINA

Spaghetti con pomodori freschi e formaggio di capra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 50 g di formaggio di capra * 8 pomodori * 12 pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 1 rametto di rosmarino * 1 ciuffo di basilico * 100 ml di brodo vegetale * Zucchero * Olio extravergine d'oliva * Sale * Pepe

Incidete i pomodori a un polo con un taglio a croce e scottateli un minuto in acqua bollente salata. Scolateli e trasferiteli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Sgocciolateli, spellateli, privateli di semi e acqua, tagliate la polpa a dadini. Spellate e tritate l'aglio. Fatelo appassire in un tegame con un filo d'olio e il rosmarino. Aggiungete i dadini di pomodori, 2-3 foglie di basilico e versate il brodo. Fate sobbollire la salsa 15 minuti a fuoco dolce. Lavate e tagliate a metà i pomodorini. Condite la salsa con sale, pepe e un pizzico di zucchero, eliminate il rosmarino, aggiungete i pomodorini e riportate a bollore. Nel frattempo, cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli al dente, conservando una tazzina della loro acqua, e trasferiteli nella salsa. Unite un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte e mescolate per mantecare. Servite con il formaggio di capra a fiocchetti e guarnite, a piacere, ciuffetti di rosmarino fresco.

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

PASTA RIPIENA
primi piatti dal cuore goloso

Agnolotti al tonno e zola

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche pronte * 160 g di tonno sott'olio * 30 g di gorgonzola * 250 g di ricotta * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 1 uovo * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 mazzetto di timo * 2 fette di prosciutto crudo * 100 ml di panna fresca * 10 pomodorini ciliegia * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una terrina amalgamate la ricotta con il tonno, l'uovo, il grana e l'erba cipollina tagliuzzata. Dividete il ripieno su metà delle sfoglie di pasta, coprite con le sfoglie rimaste, sigillate e ritagliate i ravioli con una rotella dentellata. Tagliate a striscioline il prosciutto e rosolatelo in una padella con un filo d'olio. Unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchi e qualche ciuffetto di timo. Fate insaporire e spegnete. Intanto, scaldate la panna in un tegame con il gorgonzola e poco burro. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli e conditeli con la crema di zola, il prosciutto e i pomodorini.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 500 g di ricotta * 700 g di passata di pomodoro * 1 spicchio d'aglio * 3 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di basilico * 1 rametto di rosmarino * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 2 uova e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Mescolate la ricotta con l'uovo rimasto, prezzemolo e basilico tritati, noce moscata, sale e pepe. Stendete la pasta con la sfogliatrice, ricavando lunghe strisce non troppo sottili. Dividete il ripieno su metà delle strisce, coprite con le sfoglie rimaste, sigillate e ritagliate i ravioli con una rotella. Fate appassire l'aglio, spellato e tritato, in un tegame con un filo d'olio. Unite la passata, il rosmarino, sale, pepe e cuocete a fuoco dolce 20 minuti. Lessate i ravioli in acqua salata. Scolateli al dente e conditeli con una noce di burro e la salsa di pomodoro.

Ravioli di ricotta al pomodoro

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Tortelloni di carciofi

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche pronte * 8 carciofi * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 160 g di ricotta * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 200 ml di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine. Spellate e tritate cipolla e aglio. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Unite i carciofi, sfumate con il vino, salate, pepate e cuoceteli circa 15 minuti, finché sono teneri. Tenetene da parte alcuni interi e frullate il resto nel mixer. Aggiungete la ricotta, il prezzemolo tritato, il parmigiano e amalgamate bene. Con un tagliapasta, ricavate dalle sfoglie dischi di 5-6 cm di diametro. Distribuite il ripieno su metà dischi, coprite con quelli rimasti e sigillate bene. Fate spumeggiare nella padella una grossa noce di burro con un filo d'olio. Unite i carciofi rimasti e lasciateli rosolare. Lessate i tortelloni in acqua salata, scolateli al dente, conditeli con burro e carciofi e guarnite, a piacere, con prezzemolo fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
170 g di farina * 30 g di semola * 3 patate * 180 g di ortiche * 2 uova * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale e pepe

Lessate le patate in acqua salata. Scolatele, pelatele e schiacciatele in un piatto. Mondate le ortiche e fatele appassire 10 minuti in una casseruola con un filo d'olio, uno d'acqua e sale. Scolatele in colino e strizzatele bene. Prelevatene una cucchiaiata e tritatela. Mescolate farina e semola in una ciotola, unite al centro le uova, le ortiche tritate, un filo d'olio e impastate. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Unite alle patate schiacciate il resto delle ortiche tritate, poco olio e noce moscata. Regolate di sale e pepate.

Stendete la pasta con la sfogliatrice ricavando lunghe strisce. Dividete il ripieno su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i ravioli con una rotella. Lessateli in acqua bollente salata. Nel frattempo, fate spumeggiare in un pentolino 2 grosse noci di burro. Scolate i ravioli e conditeli con il burro fuso, il parmigiano e pepe.

Ravioli alle ortiche

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di polpa di manzo macinata * 170 g di farina * 30 g di semola * 2 uova * 60 g di spinaci * ½ cipolla * 200 g di polpa di pomodoro * 200 g di crescenza * 60 g di ricotta * 60 g di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di maggiorana * 100 ml di vino rosso * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate gli spinaci e fateli appassire in una padella, senza condimento. Scolateli, strizzateli bene e tritateli. Mescolate in una ciotola farina e semola, unite al centro le uova, gli spinaci, un pizzico di sale e impastate. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciate riposare 30 minuti. Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una casseruola con un filo d'olio. Unite la carne e rosolatela. Sfumate con il vino, lasciate evaporare, unite il pomodoro, 2 rametti di maggiorana, sale, pepe e fate sobbollire 30 minuti. Amalgamate in una ciotola crescenza, ricotta, grana e un filo d'olio. Stendete la pasta con la sfogliatrice in strisce sottili. Farcitene metà con il ripieno, disposto in mucchietti appiattiti. Coprite con le strisce rimaste, sigillate e ritagliate i fazzoletti con una rotella. Lessateli in acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il ragù, una noce di burro e maggiorana fresca.

Fazzoletti verdi al ragù

Preparazione
40 ora
Tempo di cottura
50 minuti

Tortelli alle cime di rapa

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 mazzetto di cime di rapa * 200 g di pomodorini ciliegia * 170 g di farina * 30 g di semola * 2 uova * 200 g di ricotta * 2 cucchiai di pecorino grattugiato * 2 spicchi d'aglio * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Impastate farina e semola con le uova, un filo d'olio e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Pulite le cime di rapa, tenete via qualche fogliolina tenera e scottate le altre in acqua bollente salata. Sgocciolatele, strizzatele e tritatele. Ripassatele in una padella con un filo di olio, uno spicchio d'aglio spellato e tritato, sale e peperoncino. Fate intiepidire. Amalgamate la ricotta con il pecorino, le cime di rapa ripassate in padella e regolate se occorre di sale. Stendete la pasta con la sfogliatrice ricavando tante strisce. Dividete il ripieno su metà strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ricavate i tortelli con un tagliapasta. Fate dorare l'aglio rimasto, spellato e schiacciato, nella padella con 4-5 cucchiai di olio. Unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchietti e una presa di peperoncino. Fate saltare a fuoco vivo, salate e completate con le cime di rapa crude tenute da parte, tritate finemente. Lessate i tortelli in acqua salata, scolateli al dente e ripassateli nella padella con i pomodori. Servite con un filo di olio crudo.

Ravioloni con champignon

Preparazione 45 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
170 g di farina * 30 g di semola * 2 uova * 200 g di funghi champignon * 250 g di pomodorini ciliegia * 1 manciata di spinacini novelli * 200 g di ricotta * 50 g di pesto * 40 g di gherigli di noci * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di erba cipollina * Zucchero * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i pomodorini, disponeteli su una placca coperta con carta da forno, condite con olio, sale, poco zucchero e infornate un'ora a 120°. Impastate farina e semola con le uova, sale e un filo d'olio. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Pulite e tagliate a pezzetti i funghi. Fate dorare in una padella l'aglio spellato con un filo d'olio. Unite i funghi, fateli saltare 10 minuti finché l'acqua emessa è evaporata, salate e pepate. Spegnete e fate raffreddare. Tenete da parte una cucchiaiata di funghi, tritate gli altri, mescolateli con la ricotta e regolate di sale. Stendete la pasta con la sfogliatrice, ricavando tante strisce. Dividete il ripieno su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate e ritagliate i ravioloni con un coltello. Fate spumeggiare nella padella una noce di burro con i funghi tenuti da parte e le noci tritate grossolanamente. Unite il pesto e spegnete. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli al dente e ripassateli nella padella. Serviteli con i pomodorini, gli spinacini sciacquati, pepe ed erba cipollina tagliuzzata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 2 uova * 200 g di funghi porcini * 100 g di burrata * 100 g di coppa * 1 fetta di pancarrè * 1 scalogno * 1 ciuffo di salvia * 1 ciuffo di prezzemolo * 60 g di grana padano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e un filo d'olio. Formate una palla e avvolgetela in pellicola. Fate riposare 30 minuti. Mondate e affettate i funghi. Fate dorare in una padella l'aglio spellato e schiacciato, eliminatelo, aggiungete i funghi e cuocete circa 5 minuti, finché l'acqua emessa è evaporata. Completate con sale, pepe, prezzemolo tritato e spegnete. Sbriciolate il pancarré nel mixer. Sminuzzate la burrata e amalgamatela con il pancarrè, metà grana e i funghi tritati. Stendete la pasta con la sfogliatrice in lunghe strisce. Distribuite il ripieno su metà strisce, coprite con quelle rimaste, premete intorno al ripieno, ritagliate i tortelli quadrati con un coltello e sigillate i bordi con una forchetta. Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in una padella con la salvia, una grossa noce di burro e un filo d'olio. Unite la coppa a striscioline e rosolate per renderla croccante. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli al dente, saltateli nel condimento e servite con il grana rimasto.

Tortelli ai porcini e burrata

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

PASTA RIPIENA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di lasagne fresche pronte * 350 g di polpa di zucca * 1 cipolla * 150 g di parmigiano reggiano grattugiato * 50 g di granella di mandorle * 30 g di pinoli * 1 uovo * 1 cucchiaino di senape * Qualche foglia di rucola * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Tagliate a dadini la zucca, lessatela in acqua salata, scolatela e schiacciatela in una terrina. Frullate nel mixer 100 g di parmigiano con la cipolla, le mandorle e unite il composto alla zucca. Incorporate l'uovo, la senape e una grattugiata di noce moscata. Regolate di sale e pepate. Ricavate dalle lasagne tanti dischetti di 5-6 cm di diametro.

Dividete il ripieno su metà dischetti, coprite con quelli rimasti e sigillate i bordi. Lavate la rucola. Tostate i pinoli in una padella con 2 grosse noci di burro. Nel frattempo, lessate i ravioli in acqua bollente salata. Scolateli, divideteli nei piatti, irrorateli con burro e pinoli, pepate, completate con il parmigiano rimasto e guarnite con la rucola.

Bottoni zucca e pinoli

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Ravioli colorati alla salsiccia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di ravioli di magro colorati * 150 g di salsiccia * 1 scalogno * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * 1 mazzetto di basilico * Brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spellate la salsiccia, sbucciate lo scalogno, tagliateli a pezzi e frullateli insieme nel mixer, per ottenere un trito molto fine. Fatelo rosolare 5 minuti in una padella con una noce di burro e un filo d'olio. Unite il concentrato di pomodoro, stemperate bene e diluite con poco brodo. Cuocete il sugo, coperto, 30 minuti bagnando di tanto in tanto con poco brodo: dovete ottenere un sugo piuttosto denso. Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo, una noce di burro e una spolverizzata di basilico tritato. Guarnite con basilico fresco e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 2 uova * 300 g di piselli sgranati * 80 g di spinacini novelli * 150 g di caprino * 20 g di mascarpone * 1 fetta spessa di prosciutto crudo * 1 scalogno * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scottate i piselli 10 minuti in acqua salata e scolateli. Dorate lo scalogno, spellato e tritato, in una padella con un filo d'olio, insaporitevi i piselli, spegnete e frullate in crema. Impastate la farina con le uova, un filo di crema di piselli e un pizzico di sale. Formate una palla, avvolgete in pellicola e fate riposare 30 minuti. Lavate gli spinacini. Frullatene qualche foglia con 3-4 cucchiaio d'olio per ottenere una salsina. Tagliate gli spinaci rimasti a julienne. Riducete il prosciutto a striscioline e rosolatele in una padella con una noce di burro. Mescolate caprino e mascarpone, un filo d'olio, sale e pepe. Stendete la pasta con la sfogliatrice e ricavate dischi di 8-9 cm. Dividetevi il mix di formaggi, gli spinacini e qualche strisciolina di prosciutto. Piegate i dischi a metà, sigillate i bordi e unite i lembi. Scaldate in una casseruola la crema di piselli e regolate di sale. Lessate i ravioli in acqua salata. Scolateli al dente e conditeli con il burro e il prosciutto rimasto. Serviteli con la crema e la salsina agli spinacini.

Tortelloni di spinaci e piselli

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Mezzelune noci e mascarpone

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche pronte * 200 g di mascarpone * 50 g di gherigli di noci * 50g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di maggiorana * 100 g di pesto * Burro * Sale

Mescolate il mascarpone con le noci tritate, il parmigiano e qualche fogliolina di maggiorana tritata. Ricavate dalle sfoglie di pasta dischetti di 7-8 cm di diametro, dividetevi il ripieno, ripiegate a mezzaluna e sigillate i bordi. Lessate le mezzelune in acqua salata e scolatele al dente. Conditele con una noce di burro, il pesto e servite.

AVOCADO
il gusto tropicale che delizia il palato

Tagliata con ravanelli

Preparazione
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 avocado * 12 ravanelli * 1 gambo di sedano * 2 peperoncini jalapeño * 4 foglie tenere di verza * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale

Dividete gli avocado a metà, privateli dei noccioli, sbucciateli, tagliate a fette spesse la polpa e conditela in un piatto con metà del succo del limone, sale e un filo d'olio. Private il sedano dei fili e tagliatelo per il lungo a striscioline fini. Mondate e affettate a rondelle ravanelli e peperoncini. Sciacquate e riducete a listarelle le foglie di verza. Mescolate fra loro le verdure e conditele con il succo del limone rimasto, olio e sale. Dividetele nei piatti con le fette di avocado e completate con il prezzemolo e un giro d'olio.

Cestini con uova in camicia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova * 4 piccoli avocado * 1 cucchiaino di uova di salmone * 1 cucchiaino di uova di lompo * 1 lime * Olio extravergine d'oliva * Aceto * Sale e pepe

Lavate gli avocado, tagliate le calotte e scavate la polpa eliminando i noccioli, senza forare le bucce. Schiacciate la polpa in una terrina con il succo del lime, olio, sale, pepe e reinseritela nelle bucce. In una casseruola, portate a leggero bollore un litro di acqua salata, con 2 cucchiai d'aceto. Sgusciate un uovo in un piattino. Rimescolate l'acqua con un cucchiaio, per creare un piccolo vortice, e fatevi scivolare l'uovo sgusciato. Radunate con il cucchiaio l'albume intorno al tuorlo e cuocete 4 minuti. Scolate l'uovo con un mestolo forato, posandolo su un piatto rivestito di carta da forno. Coprite con una ciotola capovolta, per tenerlo in caldo, e preparate allo stesso modo le altre uova. Dividetele sugli avocado, guarnite con le uova di pesce e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di salmone affumicato * 1 cuore di insalata riccia * 1 avocado * 1 patata viola * 1 mazzetto di rucola * 2 arance * 1 lime * 1 ciuffo di aneto * 1 ciuffo di basilico rosso o verde * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lessate la patata in acqua salata. Pelatela e tagliatela a rondelle. Private l'avocado di nocciolo e buccia, riducete la polpa a fettine e spruzzate con il succo del limone. Mondate e spezzettate l'insalata e la rucola. Pelate le arance al vivo ricavando gli spicchi privi di pellicine. Mescolateli in una ciotola con l'insalata, l'avocado, le rondelle di patata, il salmone a pezzetti, il basilico e l'aneto. Condite con olio e sale, rigirate e servite.

Riccia con arance e salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Bicchierini con orzo e gamberi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g di orzo perlato * 200 g di code di gamberi * 1 avocado * 120 g di yogurt * 1 lime * 1 mazzetto di menta * 1 ciuffo di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate l'orzo in acqua salata, scolatelo, conditelo in una terrina con un filo d'olio e fate raffreddare. Sgusciate i gamberi, privateli del filo nero, sciacquateli e scottateli 3-4 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e conditeli con un filo d'olio e il succo di mezzo lime. Private l'avocado di nocciolo e buccia, riducete la polpa a pezzetti e spruzzateli con il succo del lime rimasto. Tritate l'aneto con 2-3 foglie di menta e mescolateli allo yogurt con sale, pepe e un filo d'olio. Versatene un filo sul fondo di 4 bicchieri, poi alternate orzo, gamberi e avocado, condendo gli strati con un filino d'olio. Terminate con la salsa di yogurt rimasta, ciuffetti di menta e servite.

Tartare di salmone

Preparazione 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di filetto di salmone senza pelle * 2 piccoli avocado * 1 cipollotto * Qualche foglia di insalata * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Privated il salmone di eventuali lische e tritatelo con un coltello, riducendolo a dadolini minuscoli (per il consumo a crudo, si deve tenere 96 ore in freezer, poi scongelare in frigo). Condite con il succo di mezzo limone, olio, sale, pepe, poco prezzemolo tritato e lasciate marinare 30 minuti. Mondate il cipollotto, affettatelo a rondelle e fatele riposare in una ciotolina con acqua fredda. Tagliate a metà gli avocado, privateli dei noccioli, sbucciateli e riducete la polpa a dadolini finissimi. Conditeli con il succo del limone rimasto, olio, sale e pepe. Aiutandovi con un coppapasta, dividete nei piatti la tartare di salmone e quella di avocado. Completate con il cipollotto scolato, le foglie d'insalata lavate e prezzemolo fresco a piacere. Condite con un filo d'olio e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di baccalà dissalato * 2 piccoli avocado * 1 cipolla rossa * 1 lime * Tabasco * 1 ciuffo di coriandolo (facoltativo) * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Immergete il baccalà in una pentola con acqua fredda, coprite, portate a bollore, spegnete e fate raffreddare. Spellate la cipolla, tritatela in modo grossolano e fate riposare 15 minuti in acqua fredda. Scolate il baccalà, privatelo di pelle e lische e riducete la polpa a pezzetti. Lavate gli avocado, divideteli a metà e privateli dei noccioli. Ricavate la polpa, senza rompere le bucce, e schiacciatela in una terrina con una forchetta. Unite il succo del lime, 2/3 della cipolla sgocciolata, olio, sale, pepe, qualche goccia di Tabasco e poco coriandolo tritato (se lo usate). Incorporate delicatamente 2/3 del baccalà e dividete il composto nelle bucce svuotate. Guarnite con il resto di cipolla e baccalà e accompagnate a piacere con rondelle di lime.

Guacamole con baccalà

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 1 avocado * 1 peperone rosso * 1 peperone giallo * 100 g di pomodorini ciliegia * 1 zucchina * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite peperoni e zucchina, affettate i primi a listarelle, la seconda a rondelle e saltateli in una padella con un filo d'olio e l'aglio schiacciato. Unite i pomodorini, lavati e tagliati a spicchi, sale, pepe e fate appassire qualche minuto. Nel frattempo, private l'avocado di nocciolo e buccia e riducete la polpa a dadini. Aggiungeteli alle verdure, fate insaporire qualche istante e spegnete. Lessate intanto gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli al dente, trasferiteli nella padella e mescolate un minuto. Completate con il prezzemolo tritato e servite.

Spaghetti alle verdure

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Biscottini salati ripieni

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 150 g di grana padano grattugiato * 100 g di burro * 1 albume * 1 avocado * 50 g di ricotta * 100 g di salmone affumicato * Sale e pepe

Amalgamate in una terrina la farina setacciata con il grana e il burro morbido. Regolate di sale e pepate, avvolgete l'impasto in pellicola e fatelo riposare in frigo 30 minuti. Stendetelo sul piano infarinato in una sfoglia spessa circa un cm e ricavate i biscotti con uno stampino rotondo. Trasferiteli via via su una placca, rivestita di carta da forno, spennellateli con l'albume e cuoceteli 15 minuti a 180°. Fate raffreddare. Pulite l'avocado e schiacciate la polpa in una terrina. Mescolatela con la ricotta, un filo d'olio, sale, pepe e amalgamate fino a ottenere una crema liscia. Farcite i biscotti, a coppie, con la crema di avocado (a piacere, potete usare una tasca da pasticciere) e il salmone a pezzetti. Fissate con stecchini e servite.

Millefoglie di pomodori

Preparazione
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
3 pomodori ramati * 2 piccoli avocado * 1 lime * 1 ciuffo di dragoncello * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scottate i pomodori 30 secondi in acqua bollente, scolateli e pelateli. Divideteli in quarti, privateli di semi e acqua e salate leggermente i petali ottenuti. Dividete a metà gli avocado, privateli di noccioli e buccia, riducete la polpa a dadini e conditeli in una terrina con il succo del lime, olio, sale, pepe e poco dragoncello tritato. Lasciate insaporire 15 minuti. Nel frattempo, tamponate i petali di polpa con carta da cucina, appiattiteli leggermente e rifilateli per ottenere 12 rettangoli. Formate le millefoglie nei piatti alternando rettangoli di pomodoro e dadini di avocado. Completate con un filo d'olio, una macinata di pepe, qualche ciuffo di dragoncello e servite.

Insalata di cous cous

Preparazione
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 avocado * 100 g di cous cous * 8 pomodori secchi * 8 olive greche snocciolate * 150 g di emmentaler * 1 ciuffo di basilico * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Versate il cous cous in una terrina, bagnatelo con 200 ml di acqua bollente salata, mescolate, coprite e fate riposare 10-15 minuti. Intanto, lavate gli avocado, divideteli a metà e privateli dei noccioli. Ricavate la polpa, senza forare le bucce, riducetela a dadini e irrorate con il succo del limone. Tagliate a pezzetti le olive, il formaggio e i pomodori secchi. Sgranate il cous cous e conditelo con un filo d'olio. Unite il basilico spezzettato, gli ingredienti preparati e poco altro olio, regolate di sale e pepate. Dividete il cous cous nelle bucce svuotate e servite.

AGNELLO

Carni tenere e succulente

Spalla arrosto con pinoli

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,2 kg di spalla di agnello disossata * 50 g di pinoli * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di dragoncello * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tritate le erbe aromatiche, metà dei pinoli e mescolateli con una presa di peperoncino. Allargate la spalla d'agnello, distribuite il trito al centro, arrotolate e legate con qualche giro di spago. Disponete l'arrosto in una teglia, conditelo da tutti i lati con olio, sale, pepe e versate un dito d'acqua. Infornate un'ora a 200°, bagnando di tanto in tanto la carne con il suo fondo. Abbassate il forno a 180°, cospargete nella teglia i pinoli rimasti e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti, bagnando se occorre con poca altra acqua. Fate riposare 5-10 minuti prima di affettare e servire.

Pirofila con purea di sedano rapa

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di spalla di agnello disossata * 1 piccolo sedano rapa * 1 patata * 1 cuore di sedano bianco * 1 cipolla * 500 ml di latte * 100 g di panna acida * 300 ml di brodo di manzo * 1 anice stellato * 1 stecca di cannella * Peperoncino in polvere * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete la carne e rosolatela su tutti i lati a fuoco medio. Insaporite con sale, pepe, una presa di peperoncino e unite il brodo, l'anice e la cannella. Coprite e cuocete circa 2 ore a fuoco dolce, rigirando spesso la carne. Mondate il sedano bianco, tagliatelo a tocchi e uniteli nella casseruola negli ultimi 20 minuti di cottura.
Al termine, spegnete, tenete da parte il sedano e sfilacciate la carne.
Nel frattempo, sbucciate la patata e il sedano rapa, tagliateli a pezzi e cuoceteli nel latte, portato a bollore con 500 ml d'acqua e salato, finché sono molto morbidi. Scolateli e passateli al passaverdura, raccogliendo la purea in un tegame. Aggiungete la panna acida, circa 50 g di burro e tanto latte di cottura quanto ne occorre per ottenere una crema morbida. Regolate di sale.
Imburrate una pirofila e stendetevi metà della purea e la carne sfilacciata. Irrorate con il fondo di cottura e coprite con la purea rimasta e i tocchetti di sedano bianco. Infornate 15 minuti a 180°, passate 5 minuti sotto al grill e servite.

AGNELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di polpa di agnello macinata * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaio di capperi in salamoia * 1 ciuffo di prezzemolo * ½ cucchiaino di coriandolo in polvere * 1 cucchiaino di cumino in polvere * ½ di cucchiaino di cannella in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, mescolate la carne con la cipolla e l'aglio, spellati e tritati. Unite i capperi, il cumino, il coriandolo, la cannella, il prezzemolo tritato, sale, pepe e amalgamate. Formate 8 piccoli burger, ungeteli d'olio e cuoceteli 4-5 minuti per parte su una bistecchiera. Servite, piacere, con spicchi di limone e insalatina.

Burger speziati

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Cosciotto al forno con patate

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 cosciotto di agnello * 800 g di patate * 600 ml di vino bianco * 2 foglie di alloro * 5 bacche di ginepro * 1 mazzetto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Incidete il cosciotto con alcuni tagli paralleli e inseritevi ciuffetti di rosmarino. Mettete il cosciotto in una terrina e unite il vino, le foglie di alloro e le bacche di ginepro pestate. Coprite e fate marinare in frigo almeno 3 ore (o tutta la notte). Trascorso il riposo, sgocciolate il cosciotto dalla marinata, asciugatelo, ungetelo con un filo d'olio e conditelo da tutti i lati con sale e pepe. Disponetelo in una pirofila e infornate 20 minuti a 200°, girandolo una volta. Abbassate la temperatura a 180°, irrorate il cosciotto con un filo della marinata filtrata, unite qualche altro rametto di rosmarino, coprite con alluminio e continuate la cottura 2 ore, bagnando se occorre con altra marinata. Intanto, pelate le patate, tagliatele a fettine sottili, conditele con olio e sale e disponetele in una teglia senza sovrapporle troppo. Infornatele insieme al cosciotto negli ultimi 45 minuti. Sfornate, trasferite il cosciotto sulle patate, irrorate la carne con il suo fondo di cottura e servite.

Pie alle verdure

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di polpa di agnello * 2 carote * 2 piccole rape bianche * 100 g di piselli sgranati * 100 g di fave sgranate e sbucciate * 2 cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 150 g di farina, più quella per la lavorazione * 75 g di strutto * 1 mazzetto di timo * 1 mazzetto di rosmarino * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con lo strutto, un trito fine di timo e rosmarino e un pizzico di sale fino a ottenere un composto sabbioso. Unite mezzo bicchiere di acqua fredda e lavorate per compattare l'impasto. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Intanto, pulite e tagliate a dadini carote e rape. Scottatele 5 minuti in acqua salata e scolatele. Riducete a dadini la polpa di agnello, rosolatela in una padella con olio, sale, pepe e tenetela da parte. Pulite i cipollotti, sbucciate l'aglio, tritateli e fateli appassire nella padella con una noce di burro. Aggiungete gli ortaggi scottati, i piselli e le fave, riunite l'agnello, salate, pepate e cuocete 10 minuti. Trasferite agnello e ortaggi in una pirofila imburrata fin sui bordi. Stendete l'impasto sul piano di lavoro infarinato, trasferitelo sulla pirofila, rifilate l'eccesso e sigillate il bordo sull'orlo della pirofila. Incidete la pasta con tagli paralleli, ungetela d'olio, cospargete a piacere con timo e rosmarino e infornate 30 minuti a 180°.

Bulgur con polpettine

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

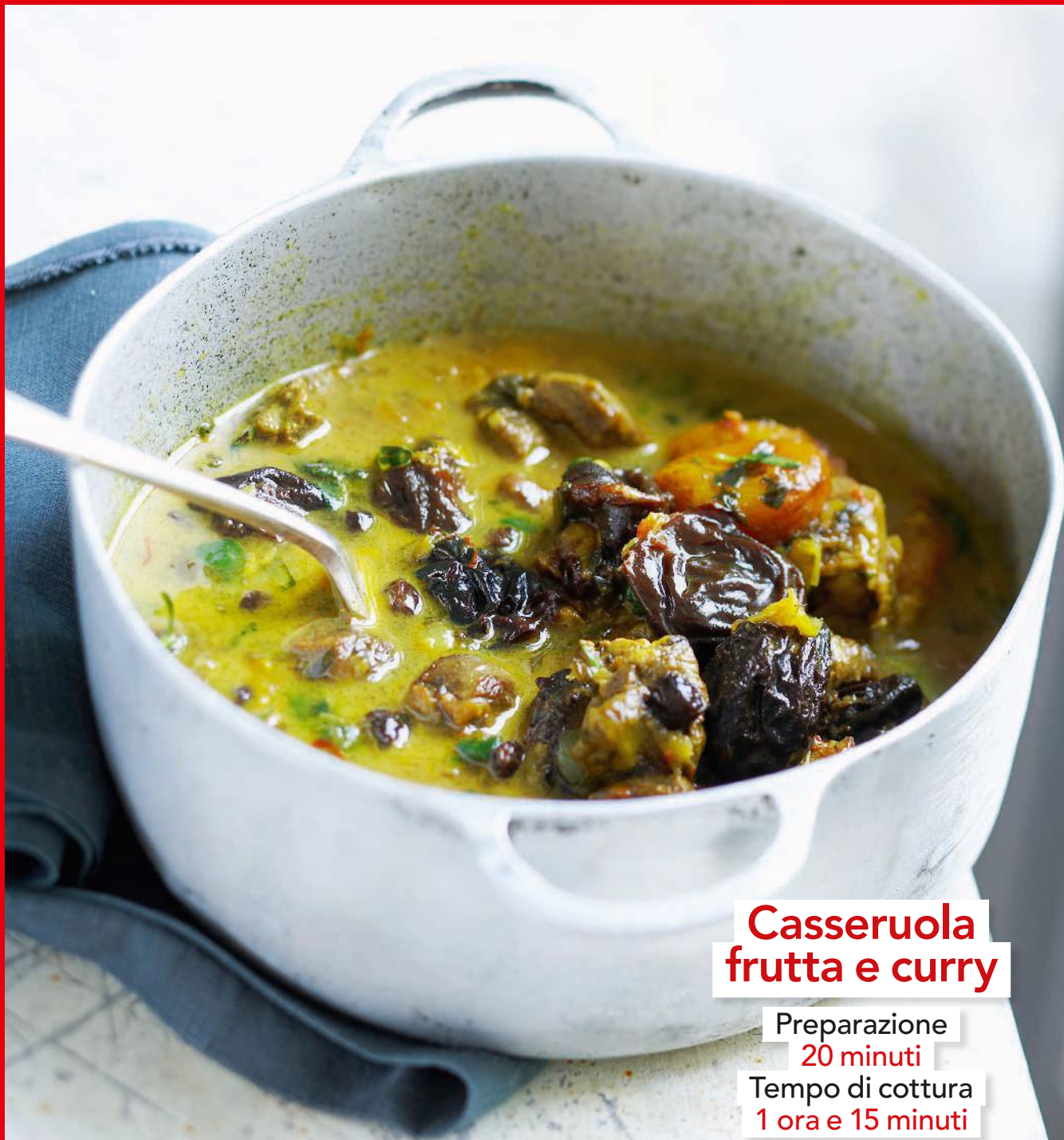
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di bulgur * 500 g di polpa di agnello macinata * 500 g di zucchine * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di pinoli * 2 cucchiai di uvetta * 1 peperoncino fresco * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Cumino in polvere * Menta secca * 500 ml di brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate la carne in una terrina con sale, pepe, il succo di mezzo limone e una presa di cumino. Formate le polpettine e fatele dorare 10 minuti in una padella, con un filo d'olio. Intanto, lavate le zucchine, tagliatele a rondelle sottili e rosolatele in un'altra padella con l'aglio, spellato schiacciato, il peperoncino mondato e affettato e metà dei pinoli. intanto, lessate il bulgur 15 minuti nel brodo con l'uvetta. Scolate e condite con un filo d'olio, il succo del limone rimasto, menta, prezzemolo tritato e il resto dei pinoli. Servitelo con le zucchine e le polpettine, decorando a piacere con foglie di prezzemolo fresco.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di spalla di agnello * 6 fogli di pasta fillo * 2 cipolle * 2 albicocche secche * 40 g di uvetta * 40 g di pinoli * 1 ciuffo di timo * 1 cucchiaino di semi di cumino * 1 limone * Zucchero di canna * Burro * Sale e pepe

Riducete a bocconcini la carne. Spellate e tagliate a pezzetti le cipolle. Fatele appassire in una casseruola con una noce di burro. Aggiungete la carne e rosolate. Unite le albicocche a pezzetti, l'uvetta, i pinoli, sale, pepe, il cumino e una presa di foglioline di timo. Fate insaporire, sfumate con il succo del limone, unite un pizzico di zucchero, bagnate con un filo d'acqua e cuocete coperto, a fuoco dolce, 30 minuti. Lasciate raffreddare. Sovrapponete i fogli di fillo spennellandoli ognuno con abbondante burro fuso. Tagliateli in 4 e disponeteli in 4 stampini da muffin. Dividetevi lo stufatino di agnello e infornate 20 minuti a 180°.

Cestini con agrodolce

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora

Casseruola frutta e curry

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di spezzatino di agnello * 100 g di albicocche secche * 100 g di prugne secche snocciolate * 50 g di uvetta * 2 cipolle * 2 spicchi d'aglio * 1 cucchiaino di curry * 1 peperoncino fresco * 400 ml di brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Farina * Olio extravergine d'oliva Sale e pepe

Infarinate la carne e rosolatela in una casseruola con un filo d'olio. Tenetela da parte e fate appassire nella casseruola le cipolle e l'aglio, sbucciati e tritati. Riunite la carne, spolverizzate con il curry, tostate qualche istante e sfumate con 3-4 cucchiai di brodo. Aggiungete le prugne, le albicocche, l'uvetta e il peperoncino, mondato e affettato a rondelle sottili. Fate insaporire, diluite con il resto del brodo, riportate a bollore e proseguite la cottura coperto, a fuoco dolce, per circa un'ora. Completate con il prezzemolo rimasto.

AGNELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di spalla di agnello disossata * 200 g di cous cous * 250 g di salsiccia piccante * 200 g di piselli sgranati * 2 zucchine * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaio di uvetta * 40 g di burro * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di paprica * Peperoncino in polvere * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Tagliate la carne a dadi e affettate la salsiccia. Fatele rosolare in una casseruola con un filo d'olio e l'aglio, spellato e tritato. Cospargete con il cumino, la paprica e peperoncino a piacere, bagnate a filo di brodo e fate stufare 20 minuti. Lavate e affettate a rondelle le zucchine. Unitele nella casseruola e lasciate sobbollire 15 minuti. Aggiungete i piselli, l'uvetta e cuocete altri 5-10 minuti, unendo altro brodo se necessario. Versate nel frattempo il cous cous in una ciotola, bagnatelo con 200 ml di acqua bollente salata, coprite e lasciate riposare 10 minuti. Aggiungete qualche fiocchetto di burro e sgranate il cous cous. Servitelo con lo stufato, regolato se occorre di sale, e il suo sughetto.

Stufato con cous cous

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Cipolle ripiene

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cipolle * 100 g di polpa di agnello macinata * 100 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 uovo * 40 g di mollica di pane * Pangrattato * Latte * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le cipolle e, senza sbucciarle, infornatele 15 minuti a 200°. Sfornate e fate intiepidire. Tagliate le calotte, svuotata le cipolle lasciando un bordo intatto di qualche mm e tritate la polpa tolta. In una ciotola, mescolatela con la carne, il parmigiano, l'uovo e la mollica, ammollata nel latte e strizzata. Unite tanto pangrattato quanto ne occorre per ottenere un composto compatto. Regolate di sale, pepate e farcite le cipolle svuotate. Disponetele in una teglia unta d'olio, spolverizzatele di pangrattato, unite ancora un filo d'olio e infornate 30 minuti a 180°.

AGNELLO

Terrine in gelatina

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di coscia di agnello disossata * 1 cipolla * 80 g di uvetta a chicchi grossi * 12 g di gelatina in fogli * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 cucchiai di zucchero di canna * 1 l di brodo di pollo * 80 ml di aceto di mele * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Riducete la carne a bocconcini, infarinatela e rosolatela in una casseruola con un filo d'olio, sale e pepe. Bagnate con poco brodo e fate sobbollire qualche minuto. Trasferite la carne in una teglia (conservate la casseruola), aggiungete un filo d'olio e infornate 30-35 minuti a 200°. Lavate il limone, ricavate la scorza e riducetene metà a filetti e il resto a strisce larghe. Sbucciate e affettate la cipolla. Fatela appassire nella casseruola, nel fondo di cottura dell'agnello. Unite l'uvetta, bagnate con il brodo, portate a bollore e aggiungete l'aceto, le strisce di scorza e lo zucchero di canna. Intanto, ammollate la gelatina in acqua fredda. Scolatela, strizzatela e scioglietela nel brodo. Sistemate la carne in 4 terrine individuali e coprite con il brodo, eliminando le scorze. Unite un po' di prezzemolo tritato, lasciate raffreddare e passate 4-5 ore in frigo. Servite con i filetti di scorza rimasti.

Costolette al coriandolo

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 costolette di agnello * 1 spicchio d'aglio * 20 g di coriandolo in grani * 1 mazzetto di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Ungete leggermente d'olio le costolette e grigliatele 2 minuti per lato su una bistecchiera ben calda. Intanto, tritate il prezzemolo con l'aglio sbucciato e mescolate il trito con un filo d'olio e i grani di coriandolo, leggermente pestati. Trasferite le costolette in una teglia unta d'olio, salatele, spalmatele con il composto di prezzemolo e coriandolo e infornatele 10-15 minuti a 200°.

Carré al pomodoro

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 carré di agnello * 8 peperoncini verdi dolci * 2 patate * 2 cipolle rosse * 300 g di polpa di pomodoro * 80 g di olive verdi farcite * 1 cucchiaio di uvetta * 1 cucchiaio di mandorle a lamelle * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 bicchiere di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a dadi, scottatele 10 minuti in acqua salata e scolatele. Ungete d'olio il carré, salate, pepate e disponetelo in una teglia con le patate. Condite queste ultime con un giro d'olio e infornate per circa 30 minuti a 200°, bagnando a metà cottura con il vino. Sbucciate e tagliate a spicchi le cipolle, dividete a metà e pulite i peperoncini e fateli rosolare in una casseruola con un filo d'olio. Salate e pepate, unite il pomodoro, l'uvetta e lasciate sobbollire 10 minuti. Aggiungete le olive e mescolate. Completate con le mandorle, il prezzemolo tritato e servite la salsa al pomodoro con il carré, tagliato a fette.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di polpa di agnello macinata * 180 g di scamorza affumicata * 2 melanzane * 2 patate * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 150 g di passata di pomodoro * 1 cucchiaio di pinoli * Menta secca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le melanzane e tagliatele per il lungo a fette sottili. Fatele dorare in una padella con un dito d'olio, scolatele e fatele e asciugare su carta da cucina. Pelate le patate, affettatele a rondelle sottili e scottatele 5 minuti in acqua salata. Lasciate appassire in una padella, con un filo d'olio, la cipolla e l'aglio spellati e tritati. Unite la carne e fate rosolare qualche minuto. Versate la passata, sale, pepe, un pizzico di menta e fate sobbollire il ragù 20 minuti. Imburrate una pirofila e disponete a strati melanzane, ragù di carne e patate, fino a esaurire gli ingredienti, terminando con le melanzane. Aggiungete la scamorza, grattugiata a filetti con una grattugia a fori larghi, i pinoli, una presa di menta, pepe e un filo d'olio. Infornate 30 minuti a 180°.

Pasticcio con melanzane

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

FINOCCHI
dolci e aromatici per originali ricette

Galletti in umido

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 galletti * 2 finocchi * 4 patate * 1 ciuffo di dragoncello * 100 ml di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate i galletti a pezzi e rosolateli in un tegame con un filo d'olio, sale e pepe. Sfumate con il vino, fate evaporare e tenete da parte. Unite nel tegame i finocchi, mondati e divisi a spicchi. Insaporiteli nel condimento, riunite i galletti, aggiungete qualche ciuffetto di dragoncello e cuocete 30 minuti. Nel frattempo, lessate le patate in acqua salata, scolatele e pelatele. Servitele con i galletti e i finocchi, il sughetto e dragoncello fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 finocchi * 500 g di cimette di cavolfiore * 100 g di pancetta a dadini * 100 ml di latte * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Sale e pepe

Mondate e tagliate a spicchi i finocchi. Rosolateli in una casseruola con una noce di burro, dorandoli su tutti i lati. Versate il latte, salate, pepate e cuocete a fuoco dolce, semicoperto, finché il latte si è asciugato e i finocchi sono teneri. Nel frattempo, sciacquate le cimette di cavolfiore e lessatele 15 minuti in acqua bollente salata. Imburrate una pirofila e disponetevi i finocchi e le cimette. Cospargete con la pancetta, il parmigiano, qualche fiocchetto di burro e infornate a 210° (o sotto il grill) fino a doratura.

Gratin con cavolfiore

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

FINOCCHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 finocchio * 2 mele Golden * 1 mazzetto di salvia * 50 ml di vino bianco * 1 cucchiaino di zucchero * Burro * Sale e pepe

Mondate e tagliate a spicchi i finocchi e le mele, senza sbucciarle. Rosolate i finocchi in una casseruola con una noce di burro, girandoli finché sono ben dorati. Aggiungete le foglie di salvia e fatele soffriggere qualche istante. Unite le mele, il vino, lo zucchero, sale, pepe e mescolate delicatamente. Coprite e lasciate cuocete ancora qualche minuto, finché anche le mele sono morbide e dorate.

Casseruola con le mele

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Sfogliata al formaggio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 2 finocchi * 1 spicchio d'aglio * 50 g di pancetta affumicata * 70 g di emmentaler * 2 uova * 100 ml di latte * 1 cucchiaio di grana padano grattugiato * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i finocchi e tagliateli a spicchi sottili. Rosolateli in una padella con un filo d'olio, la pancetta a pezzetti e l'aglio schiacciato, finché iniziano a dorare. Bagnate con un filo di brodo e cuocete 20 minuti coperto, a fuoco dolce. Sbattete le uova in una terrina con il latte e il grana, regolate di sale e pepate. Foderate uno stampo con la sfoglia, lasciata sulla sua carta da forno. Bucherellate il fondo e distribuite l'emmentaler a dadini, i finocchi e la pancetta a striscioline. Versate il composto di uova e infornate 35 minuti a 200°.

Mousse al salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 finocchi * 50 g di salmone affumicato * 250 g di ricotta * 100 ml di panna fresca * 1 ciuffo di aneto * Paprica * Sale e pepe

Mondate e lessate in acqua salata i finocchi, finché sono teneri. Scolateli, fateli raffreddare, tagliateli a pezzetti e frullateli con salmone e ricotta. Regolate di sale e pepate. Montate la panna e incorporatela alla crema. Dividete la mousse in 4 bicchierini, guarnite con paprica e ciuffetti di aneto e tenete un'ora in frigo prima di servire.

Lamelle alla griglia

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 finocchi * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mondate i finocchi lasciando parte dei gambi. Affettateli per il lungo ricavando lamelle spesse 4-5 mm. Spennellatele d'olio e cuocetele circa 15 minuti su una bistecchiera ben calda, lasciandole ancora croccanti. Conditele con olio, sale, pepe, basilico a filetti e servitele calde o fredde.

Sformato di merluzzo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di filetti di merluzzo senza pelle * 2 finocchi * 1 uovo * 500 ml di besciamella * 30 g di grana padano grattugiato * Pangrattato * Burro * Sale e pepe

Mondate e tagliate a spicchi i finocchi. Lessateli in acqua salata, scolandoli un po' al dente. Tritateli e uniteli alla besciamella con l'uovo e il grana. Regolate di sale e pepate. Private i filetti di merluzzo di eventuali lische, spezzettateli, salateli e pepateli. Distribuiteli sul fondo di una pirofila imburrata, versate il composto di finocchi, spolverizzate di pangrattato e unite qualche fiocchetto di burro. Infornate 30-40 minuti a 180°.

Feta e quinoa con pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di quinoa * 400 g di feta * 2 finocchi * 500 g di pomodori * 2 spicchi d'aglio * Origano secco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i pomodori, tagliateli a dadini e conditeli con olio e pepe. Mondate i finocchi (conservate le barbine verdi), affettateli e salateli. Ungete d'olio una pirofila e disponetevi finocchi e pomodori, tenendoli separati. Tagliate la feta a fette spesse e sistematele sulla dadolata di pomodori. Unite gli spicchi d'aglio interi, un giro d'olio e una presa di origano. Infornate per 20 minuti a 200°, accendete il grill e fate dorare 5 minuti. Intanto, sciacquate la quinoa in un colino, versatela in un pentolino con 400 ml di acqua bollente salata e cuocete 10-12 minuti, finché il liquido è assorbito. Servitela con la feta, la dadolata e i finocchi, guarnendo con le barbine tenute da parte.

FINOCCHI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di gamberi sgusciati * 3 finocchi * 3 uova * 40 g di grana padano grattugiato * 2 cucchiai di amido di mais * 1 ciuffo di aneto * Latte * Burro * Sale pepe

Pulite i finocchi, affettateli e rosolateli in una padella con burro, sale e pepe. Copriteli a filo di latte e cuocete 15 minuti, finché sono teneri e il liquido è assorbito. Fate raffreddare. Intanto, private i gamberi del filo nero, lavateli, tenetene da parte alcuni per guarnire e lessate gli altri 3 minuti in acqua salata. Frullate i finocchi nel mixer. Unite le uova, l'amido, il grana, i gamberi lessati e frullate ancora qualche istante. Regolate di sale, pepate e distribuite il composto in 6 stampini imburrati. Disponeteli in una teglia con 3-4 dita di acqua calda sul fondo, infornate a 180° e cuocete i flan circa 30 minuti a bagnomaria. Sfornateli, sformateli e serviteli con ciuffi di aneto e i gamberi rimasti, spadellati con burro, sale e pepe.

Flan ai gamberi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Stufato di pesce nel coccio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di filetti di merluzzo senza pelle * 2 finocchi * 150 g di funghi champignon * 3 patate * 100 g di fagiolini * 1 cipolla * Semi di cumino * Rosmarino secco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe misto in grani

Pulite i funghi e tagliateli a spicchietti. Mondate i finocchi e divideteli in quarti. Sbucciate le patate e riducetele a tocchi. Mescolate in una terrina gli ortaggi preparati con i fagiolini spuntati, qualche grano di pepe, una presa di rosmarino e cumino, olio e sale. Spellate la cipolla, affettatela, disponetela sul fondo di una casseruola di coccio unta d'olio e distribuitevi gli ortaggi. Versate un filo d'acqua, coprite e mettete in forno a 180° per circa 30 minuti, rigirando ogni tanto gli ortaggi, finché sono teneri. Private il merluzzo di eventuali lische, tagliatelo a pezzi, uniteli nella casseruola e condite con sale, un filo d'olio e qualche cucchiaio di fondo di cottura. Coprite e rimettete in forno 15 minuti.

FINOCCHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée rettangolare pronta * 120 g di trota salmonata affumicata * 2 finocchi * 1 cetriolo * 1 cipolla * 100 ml di panna fresca * 100 ml di latte * 50 g di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 uovo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i finocchi, spellate le cipolle, affettateli e dorateli in una padella con un filo d'olio, sale e pepe (tenete da parte 4 fettine di finocchi per la decorazione). Sbattete l'uovo in una terrina con il grana, il latte, la panna e l'erba cipollina tagliuzzata. Srotolate la pasta, ricavate 4 quadrati e rivestite altrettante tegliette imburrate. Distribuite le verdure, la pastella, le fettine di finocchi tenute da parte e qualche fiocchetto di burro. Infornate 25 minuti a 200°. Guarnite con la trota e il cetriolo, lavato e tagliato a bastoncini.

Quiche con trota affumicata

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Pirofila al caprino

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 caprino semistagionato * 2 finocchi * 1 cipolla * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate finocchi, spellate la cipolla e tagliateli a fette. Imburrate una pirofila, distribuitevi la cipolla e condite con sale, pepe e un filo d'olio. Coprite con i finocchi, irrorate con poco olio e infornate 20 minuti a 180º. Completate con il caprino, tagliato a rondelle sottili, pepate a piacere e rimettete in forno per circa 10 minuti, finché il formaggio è dorato.

STRUDEL

uno scrigno pieno di gusto e sapori

Con broccoli, cotto e provola

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di pasta per pizza pronta * 150 g di prosciutto cotto a dadini * 150 g di provola fresca * 500 g di cimette di broccoli * 1 tuorlo * Latte * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i broccoli, lessateli 5 minuti, scolateli e conditeli con olio e sale. Stendete la pasta sul piano infarinato in un rettangolo. Distribuite al centro la provola a dadini, i broccoli e il prosciutto, lasciando 4 cm di bordi liberi. Incidete i lembi laterali con tagli paralleli, 2 cm uno dall'altro. Incrociate le strisce ottenute sul ripieno e sigillate le estremità. Spennellate con il tuorlo, sbattuto con poco latte, trasferite su una placca unta d'olio e infornate 30 minuti a 200°.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 50 g di pancetta a dadini * 1 cespo di radicchio * 1 ciuffo di salvia * 1 rametto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 50 ml d'olio, 75 ml d'acqua e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Mondate il radicchio e tagliatelo a strisce. Scaldate un filo d'olio in una padella con rosmarino e salvia. Unite la pancetta e rosolate 5 minuti. Eliminate le erbe, aggiungete il radicchio, regolate di sale, pepate e cuocete 5 minuti. Stendete la pasta sottile sul piano infarinato, formando un rettangolo, e farcitela disponendo al centro il radicchio e la pancetta. Ripiegate i lati lunghi sul ripieno, sigillateli pizzicandoli con le dita e chiudete bene anche le estremità. Foderate una teglia con carta da forno e trasferitevi lo strudel. Spennellate d'olio e infornate a 180° per circa 30 minuti, finché la superficie è ben dorata.

Al radicchio e pancetta

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

STRUDEL

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
120 g di pasta fillo * 100 g di confettura di amarene * 2 cucchiai di panna acida o yogurt greco * 1 cucchiaio di amido di mais * 40 g di semi di papavero * 1 uovo * Burro * Zucchero a velo

In una ciotola, mescolate l'uovo con la panna acida o lo yogurt, l'amido di mais, la confettura e i semi di papavero. Lasciate riposare 10 minuti. Intanto, sovrapponete i fogli di fillo su una placca, rivestita di carta da forno imburrata, spennellandoli ognuno con abbondante burro fuso. Distribuite il ripieno su 3/4 della pasta, parallelo al lato lungo, lasciando in alto e ai lati un bordo libero di 2-3 cm. Ripiegate i lembi laterali sul ripieno e arrotolate lo strudel, sigillando bene la fillo. Giratelo in modo che la chiusura sia rivolta verso il basso e spennellate la superficie con altro burro fuso. Infornate circa 25 minuti a 200°. Sfornate, fate intiepidire e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

Con papavero e confettura

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Ripieno di lonza

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 600 g di lonza di maiale * 50 g di pancetta a dadini * 2 cipollotti * 100 ml di Marsala * Latte * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Pulite e affettate a rondelle i cipollotti. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio e la pancetta. Unite la lonza tagliata a pezzetti e fate rosolare. Sfumate con il Marsala, lasciate evaporare, regolate di sale e spegnete. Srotolate la sfoglia e ritagliate dal lato corto una piccola striscia, da cui ricavare i decori finali. Disponete al centro del rettangolo di pasta il ripieno di carne. Arrotolate la sfoglia, partendo da un lato lungo, sigillate i bordi e trasferite il rotolo su una placca, rivestita di carta da forno, lasciando la chiusura verso il basso. Applicate foglie, fiori o altre forme decorative ricavate dalla pasta tenuta da parte e spennellate di latte. Infornate lo strudel circa 25 minuti a 200°, finché è ben dorato.

STRUDEL

Al cavolo e merluzzo

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di pasta per pizza pronta * 300 g di filetti di merluzzo senza pelle * 500 g di cavolo cappuccio * 1 cipolla * 30 g di funghi porcini secchi * 1 spicchio d'aglio * 1 albume * 1 mazzetto di alloro * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete i funghi secchi a bagno in acqua calda. Nel frattempo, mondate e tritate grossolanamente il cavolo. Fatelo appassire in una padella con la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, 2-3 foglie di alloro, un filo d'olio, sale e pepe. Private il pesce di eventuali lische e unitelo al cavolo insieme ai funghi, strizzati e tagliuzzati. Cuocete 2-3 minuti, spezzettando la polpa del pesce. Eliminate l'alloro, regolate di sale, spegnete e fate raffreddare. Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato, formando un rettangolo. Distribuite il ripieno sulla pasta, lasciando 2-3 cm liberi ai bordi. Arrotolate la pasta, sigillate le estremità e trasferite lo strudel su una placca coperta con carta da forno. Spennellate con l'albume, guarnite con qualche foglia di alloro e infornate 45 minuti a 180°.

Con verdure grigliate e speck

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 4 fette di speck * 2 melanzane * 2 zucchine * 10 pomodori secchi sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di timo * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * Latte * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate melanzane e zucchine, affettatele per il lungo, grigliatele su una bistecchiera 2 minuti per lato e conditele con olio, sale e pepe. Srotolate la sfoglia, lasciandola sulla sua carta, disponetevi le verdure grigliate, lo speck a pezzetti, i pomodori secchi e spolverizzate con il parmigiano e le foglioline del timo. Arrotolate la pasta intorno al ripieno, sigillando bene i bordi. Trasferitela con la carta su una placca, praticate delle incisioni sulla superficie, spennellate di latte e infornate 25 minuti a 200°.

STRUDEL

Alla cicoria e pomodori secchi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 1 kg di cicoria * 1 spicchio d'aglio * 80 g di pomodori secchi sott'olio * 2 filetti di acciuga sott'olio * Peperoncino in polvere * 1 albume * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mondate la cicoria, tritatela in modo grossolano e fatela appassire in un tegame con le acciughe sminuzzate, l'aglio spellato e tritato, una presa di peperoncino, olio, sale e pepe. Trasferitela in un colino e fatela sgocciolare e raffreddare. Tagliate a pezzetti i pomodori secchi. Srotolate la sfoglia, lasciandola sulla sua carta. Distribuite la cicoria e i pomodori secchi, arrotolate la pasta sul ripieno, sigillate le estremità e trasferite lo strudel con la carta su una placca. Spennellate la superficie con l'albume e infornate 25 minuti a 200°.

Con ricotta e ciliegie

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 300 g di ciliegie * 250 g di ricotta * 100 g di zucchero semolato * 50 g di zucchero a velo * 1 albume * 1 bicchierino di kirsch

Lavate e snocciolate le ciliegie. Cuocetele 15 minuti in tegame con lo zucchero semolato e il liquore, spegnete e fate raffreddare. In una ciotola, lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e l'albume. Srotolate la sfoglia, lasciandola sulla sua carta. Farcitela con la ricotta e le ciliegie, con il loro sciroppo. Arrotolate, sigillate le estremità, trasferite il rotolo con la carta su una placca e infornate 30 minuti a 180°. Servite spolverizzando a piacere di zucchero a velo.

STRUDEL

Al branzino e bietole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 4 filetti di branzino senza pelle * 250 g di bietole * 1 spicchio d'aglio * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 50 ml d'olio, 75 ml d'acqua e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta liscia. Avvolgetela in pellicola e fate riposare 30 minuti. Mondate le bietole e fatele appassire in un tegame con l'aglio spellato e tritato, un filo d'olio, sale e pepe. Scolatele in un colino e fate raffreddare. Private i filetti di branzino di eventuali lische, tagliateli a pezzetti e mescolateli con le bietole, tritate grossolanamente. Stendete la pasta sottile, sul piano infarinato, formando un rettangolo. Distribuitevi il mix di branzino e bietole, lasciando liberi i bordi. Arrotolate la pasta intorno al ripieno, sigillando bene le estremità. Trasferite lo strudel su una placca, coperta con carta da forno, e spennellatelo d'olio. Infornate 20 minuti a 200°.

Piccantino di frutta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 1 mela * 1 banana * 100 g di polpa di ananas * 100 g di frutti di bosco * Peperoncino in polvere * 1 tuorlo * 100 g di zucchero di canna * 1 limone * Burro * Pangrattato

Sbucciate e pulite la mela. Tagliatela a dadini con la banana e l'ananas. Lavate i frutti di bosco. Rosolate 5 minuti la frutta in una padella con una noce di burro, 80 g di zucchero, il succo del limone e una presa di peperoncino. Srotolate la sfoglia lasciandola sulla sua carta. Cospargete al centro uno strato sottile di pangrattato, parallelo al lato lungo. Distribuitevi la frutta, ripiegate sul ripieno i bordi laterali e arrotolate lo strudel dal lato lungo, sigillando le estremità. Trasferite strudel e carta su una placca, spennellate la superficie di tuorlo, cospargete con lo zucchero rimasto e infornate 25 minuti a 180°.

STRUDEL

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 1 peperone rosso * 200 g di funghi champignon * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaino di aceto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con 70-80 ml di acqua tiepida, un filo d'olio, l'aceto e un pizzico di sale. Formate una palla, spennellatela d'olio e fatela riposare 30 minuti, coperta con una ciotola capovolta. Pulite e riducete a dadini peperoni e funghi, spellate e tritate cipolla e aglio e fateli appassire in un tegame con una noce di burro, sale e pepe, finché l'acqua emessa è evaporata. Unite il prezzemolo tritato e spegnete. Stendete la pasta su un telo infarinato, formando un rettangolo. Inserite fra telo e pasta le mani, con il dorso verso l'alto, e tirate la pasta con le nocche per renderla il più possibile sottile. Ungetela di burro fuso, distribuite il ripieno e, aiutandovi con il telo, arrotolate lo strudel. Trasferitelo su una placca rivestita di carta da forno, spennellatelo di burro fuso e infornate 40 minuti a 180°.

Ai peperoni e funghi

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Con ortaggi e nocciole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta * 1 melanzana * 1 peperone verde * 1 porro * 1 barbabietola cotta * 100 g di feta * 80 g di nocciole sgusciate * 1 mazzetto di timo * Burro * Sale

Mondate e tagliate a dadini la melanzana e il peperone. Pulite a affettate a rondelle il porro. Fatelo appassire in un tegame con un filo d'olio. Unite melanzana e peperone e rosolate 10 minuti. Salate e completate con foglioline di timo. Fate raffreddare e aggiungete la barbabietola a dadini, 2/3 delle nocciole tritate grossolanamente e la feta a pezzetti. Srotolate la sfoglia, lasciandola sulla sua carta. Distribuite al centro il ripieno, lasciando qualche cm di bordi liberi. Arrotolate lo strudel, sigillate i bordi, trasferitelo con la carta su una placca e infornate 30 minuti a 180°. Servite con le nocciole rimaste, spezzettate, e timo fresco a piacere.

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 17/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

BUONA
per natura

Allevati al pascolo: Grass Fed